

CHASQUI



EL CORREO DEL PERÚ

Año 2, número 3

Boletín Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores

Enero de 2004



Cultura Chancay, Jaramas, 1200 d.C.

MUSEO DE ARTE PRECOLOMBINO EN EL CUSCO
PERFILES MESTIZOS / LA TEOLOGÍA DE GUSTAVO GUTIÉRREZ
COSAS DEL AJÍ / CHACHAPOYAS, EL REINO PERDIDO

PERFILES MESTIZOS

La reedición en España de dos clásicas obras del Inca Garcilaso, y una serie de recientes publicaciones en torno a la vida del conquistador Francisco Pizarro y su hija primogénita, ponen en relieve el complejo y difícil proceso del mestizaje peruano, componente mayoritario de nuestra diversidad cultural. El mestizaje –resumido en la conocida frase de Ricardo Palma, que a fines del siglo XIX afirmaba ya que en nuestro país «*quien no tiene de inga tiene de mandinga*»– ha dejado de ser una fórmula única de integración para privilegiar el respeto al otro y la fecundidad de lo plural. Aquí, una selección de estimulantes lecturas.

LA RECEPCIÓN DEL INCA GARCILASO

Mercedes López-Baralt

Garcilaso pudo disfrutar en vida del reconocimiento inicial de su obra. Sus coetáneos celebraron al Inca, ya citándolo, ya honrándolo: Bernardo de Aldrete en 1606 y en 1614, Francisco de Castro en 1611; Fernández de Córdoba en 1615. Y aunque Garcilaso jamás mencionó a los grandes escritores españoles de su tiempo, ni a Cervantes ni a Góngora ni a Lope, Cervantes sí conoció los *Comentarios reales* y los empleó como una de las fuentes del *Persiles*; también cita a León Hebreo según la traducción del Inca en una parodia que hace de estos diálogos en *La Galatea*, de acuerdo a Pupo-Walker. Como dato curioso, este estudioso cita a Porras Barrenechea, quien en *El Inca Garcilaso en Montilla* (1955) afirma que Garcilaso y Cervantes coincidieron accidentalmente allí y que posiblemente el Inca tuvo que comparecer ante el autor del *Quijote* cuando éste recaudaba fondos para la Corona.

No hay duda de que los *Comentarios reales* no tardaron en acceder al canon. En el tercer acto de *El Nuevo Mundo descubierto por Cristóbal Colón*, Lope de Vega reescribió una anécdota de las que cuenta Garcilaso en los *Comentarios*. Antonio Herrera también reelaboró textos del Inca. En el *Carnero*, de 1637, Juan Rodríguez de Freyle inserta materiales de los *Comentarios*. Lo mismo hace Bartolomé Arzans de



Ursúa en su *Crónica Imperial de la villa de Potosí* de 1678. Y en sus *Tradiciones peruanas*, Ricardo Palma recrea el episodio de Aguirre, de la *Historia General del Perú*, en su relato «Las orejas del alcalde».

Flores Galindo (1986) dice que los *Comentarios reales* no fueron muy exitosos, en términos editoriales, al morir Garcilaso, pero que en los próximos siglos las ediciones fueron en aumento. Hay diecisiete ediciones entre los siglos

XVII y XVIII: diez en francés, cuatro en español, dos en inglés y una en alemán. A través de la aristocracia indígena Garcilaso se inserta en la cultura oral, de ahí la prohibición de los *Comentarios reales* en 1872 por entender la Corona que fomentaba la sublevación indígena. En efecto, parece que las autoridades españolas reconocieron el peligro de la afirmación de Garcilaso sobre la injusticia de la decapitación de Túpac Amaru y su legitimidad como gobernante de los incas.

En «Túpac Amaru y la prohibición de los *Comentarios reales*», Daniel Varcácel (1961) explica cómo a casi dos siglos de distancia el Inca logró influir en la sublevación del segundo Túpac Amaru. Un grupo selecto de conspiradores, indios y mestizos cusqueños, se fortalecía espiritualmente con la lectura de los *Comentarios*, que fomentaba José Gabriel Condorcanqui en sus reuniones. Desde Aranjuez, Carlos III prohibió y mandó a recoger los ejemplares existentes de los *Comentarios reales* como castigo por haber inspirado la revuelta, en un documento dirigido al virrey Jáuregui el 21 de abril de 1782, uno de cuyos pasajes rezaba: «Ygualmente quiere el Rey que con la misma reserva procure vuestra Excelencia recoger sagazmente la Historia del Ynga Garcilaso, donde han aprendido esos naturales muchas cosas perjudiciales». El peso político de los *Comentarios reales* para la realización de la utopía de la independencia fue justamente calibrado por el general San Martín, quien reclamó en Córdoba, Argentina en 1814, su reedición. [...]

Desde su aparición en 1609 los *Comentarios reales* fueron leídos como texto histórico; no hubo en su momento el más mínimo intento de cuestionar la veracidad de los hechos en él narrados. Durante los siglos XVII y XVIII Garcilaso se convirtió en la autoridad indiscutible sobre la cultura incaica. Con el advenimiento de la historiografía positivista, el estudio del texto se enfocó desde el debate entre la historia y ficción, y varios historiadores importantes pusieron en duda la veracidad del libro. En *The History of América* (1777), William Robertson le critica el empleo de fuentes secundarias, tanto como su incapacidad para

MENSAJE

Nuestro país busca ofrecerle al mundo lo más valioso de su patrimonio y excepcional biodiversidad. De ahí la importancia que tiene para la Cancillería la ejecución del Plan de Política Cultural del Perú en el Exterior, ahora en pleno desarrollo. El Plan participa transversalmente en los esfuerzos por la afirmación democrática, la protección de los derechos humanos, la lucha contra la pobreza, la convivencia pacífica, la integración y el desarrollo económico que persigue el Perú. Aspira también a estrechar vínculos con las comunidades peruanas, cuyo rol promotor y valiosa contribución merecen destacarse. Tenemos el deber de velar por la protección de nuestro patrimonio y de promocionar las principales expresiones de nuestra riqueza cultural, en un marco de pleno respeto a las libertades y la creación artística. «El Perú –decía el gran historiador Jorge Basadre– es más grande que sus problemas». La vigorosa acción de sus creadores contribuye a engrandecerlo y compromete nuestros esfuerzos.

Manuel Rodríguez Cuadros
Canciller de la República

distinguir la realidad de la fantasía. Por su parte William Prescott (*History of the Conquest of Peru*, 1847) apunta a su egocentrismo y su tendencia a la chismografía. En 1905 Menéndez y Pelayo, como hemos visto, catalogaba los *Comentarios* como novela, aun cuando lo valoraba de manera entusiasta, al entenderlo como «el libro más genuinamente americano que en tiempo alguno se ha escrito, y quizá el único en que verdaderamente ha quedado un reflejo del alma de las razas vencidas». [...] En el Perú, Manuel Gonzáles de la Rosa, a quien ya hemos mencionado, lo acusa en 1912 de plagiar a Blas Valera. José de la Riva-Agüero inicia en 1916, como vimos, con su «Elogio del Inca Garcilaso», la revalorización del Inca como historiador. Desde ese momento, sus principales exégetas

«A los hijos de español y de india o de indio y española, los llaman mestizos, por decir que somos mezclados de ambas naciones; fue impuesto por los primeros españoles que tuvieron hijos en indias, y por ser nombre impuesto por nuestros padres y por su significación, me llamo yo a boca llena, y me honro con él.»

Inca Garcilaso de la Vega, *Comentarios Reales*, Libro nono, capítulo XXXI.

– entre ellos, Luis Alberto Sánchez, Porras Barrenechea, Miró Quesada y Durand– han apoyado la historicidad de los *Comentarios reales*, aun cuando admitan la parcialidad del Inca en su idealización del linaje materno. [...]

Hoy los *Comentarios reales* han quedado consagrados tanto como fuente primaria para la antropología y la historia del mundo andino, como para las letras hispanoamericanas. Lo manejan con confianza importantísimos

andinistas: antropólogos como John V. Murra, Tom Zuidema y Pierre Duviols e historiadores como Raúl Porras Barrenechea, Franklin Pease y Juan M. Ossio. Se ocupan de su prosa literatos del calibre de José Durand, Aurelio Miró Quesada, José Juan Arrom, Enrique Pupo-Walker, Margarita Zamora, Roberto González Echevarría y Julio Ortega. Pero quizá la consagración mayor venga de tantos lectores entusiastas que mantienen viva, y sobre todo joven, la obra del Inca al filo de su cuatricentenario. ●

* Tomado de *El Inca Garcilaso de la Vega. Comentarios Reales, La Florida del Inca*. Introducción, edición y notas de M. López-Baralt (Universidad de Puerto Rico). Espasa Calpe, Biblioteca de Literatura Universal, Madrid, 2003. 1347 pp.

ASCENDIENTES MATERNOS DE DOÑA FRANCISCA PIZARRO

María Rostworowski

Durante una visita a sus dominios, el Inca Huayna Capac llegó a la rica y próspera macroetnia de Huaylas. Siguiendo con las costumbres y los preceptos de la reciprocidad, el Inca estableció lazos de parentesco con los principales señores de la comarca tomando como esposas secundarias a dos jóvenes nobles. Así, se casó con Contarhuacho, hija de Pomapacha, jefe étnico de Ananguaylas. [...] De esa unión nació primero un hijo que no tardó en morir; luego la joven dio a luz a una niña llamada Quispe Sisa, que se convertiría algún día en doña Inés.

Después del fallecimiento de Huayna Capac, Contarhuacho se dirigió a Tocas, un pueblo de su señorío, mientras su hija Quispe Sisa, según su propio decir, permaneció en el Cusco. Sólo con los sucesos de Cajamarca partió con la corte hacia esa ciudad del norte a reunirse con su hermano Atahualpa. [...]

Quizá la alegre y graciosa ñusta atrajo la atención del maduro conquistador y a su pedido Atahualpa la entregó a Pizarro como compañera, sin preguntarle seguramente su opinión. No es de extrañar tal hecho, pues era costumbre que las hijas habidas en las esposas secundarias de los soberanos sirvieran para iniciar o mantener lazos de parentesco y reciprocidad con los jefes militares o con los señores con quienes el Estado tenía interés en establecer alianzas.

Quispe Sisa tomó con el bautizo el nombre de Inés, y de su unión con el marqués tuvo dos hijos: Francisca, nacida en Jauja (en ese entonces la capital de la gobernación de Pizarro) en 1534, y Gonzalo que vino al mundo en 1535. ¿Se enamoraría doña Inés de su amante? La edad del marqués y los muchos años que le llevaba parecen

haber sido un obstáculo para el amor. Pizarro la llamaba cariñosamente «La pispita», por ser una muchacha vivaracha, pero la unión sólo duró unos años.

Con gran regocijo se festejó el bautizo de la «primera mestiza», que sería con el correr del tiempo la mujer más rica del Perú. Para el maduro conquistador, privado del calor familiar, su nacimiento significó un florecimiento de ternura y afecto. Sus madrinas fueron Isabel Rodríguez, vecina de Trujillo, Francisca Pinelo, mujer de Rui Barba, y Beatriz, «la morisca», mujer del veedor García Salcedo. [...]

Después del ataque del ejército de Manco II a la Ciudad de Los Reyes, quizá por la participación de Inés en el asesinato de la Coya Azarpay, Pizarro decidió alejar a su concubina y tomar como manceba a otra princesa inca. Por entonces le interesaba otra joven. Según el

cronista Betanzos, se trataba de la prometida de Atahualpa, la mujer destinada a devenir la *coya* el día en que el Inca ciñera la borla en el Cusco. La ñusta se llamaba Cuxirimay Ocllo y al recibir el bautizo tomó el nombre de Angelina. ¿Sintió quizá Pizarro que al unirse con ella asumía la imagen de Sapan Inca ante los naturales? [...]

Sin embargo, Pizarro no abandonó a doña Inés sin antes asegurarle una buena situación económica, concederle algunas propiedades personales y casarla con un español: Francisco de Ampuero. Ampuero había llegado al Perú en 1535, formando parte del séquito de Hernando Pizarro. Por los años de 1537 o 1538, Inés Huaylas Yupanqui estaba ya casada con Ampuero. De la unión de la pareja nacieron tres hijos. [...]

Doña Inés fue muy desgraciada en su vida matrimonial, según ella mani-

festó, debido al maltrato que le daba su esposo. Su condición de «india», a pesar de ser una princesa inca, debió influir en ello. Francisco Ampuero se casó sin amor, obligado por las circunstancias y quizás sentía celos por la pasada unión de su mujer con Pizarro.

La desesperación de la ñusta la llevó al extremo de recurrir a un hechicero y una bruja, para matar de a pocos a Ampuero con hierbas y pocimas. No sabemos cómo se divulgó este propósito y estalló el escándalo, seguido de una denuncia y un juicio por brujería. [...] La bruja Yanque fue condenada a la hoguera por su intento de matar a Ampuero y también a otros españoles, aunque en estos últimos casos no existiesen pruebas ni acusaciones. Por su lado el hechicero fue sentenciado junto con un esclavo negro llamado Simón, involucrado en otro caso de hechicería. El castigo consistió en aplicarles tenazas al rojo vivo, arrancarles pedazos de carne del cuerpo y, como con ello no podían morir, aplicarles al final el garrote. Se trataba de un castigo severísimo que sólo se aplicaba en los delitos más atroces. [...]

En cuanto a doña Inés, el documento no menciona ningún castigo, a pesar de ser ella la promotora e interesada en el caso. Es posible que su alcurnia y situación social no aconsejaron aplicarle una pena. ●

Extractado de **María Rostworowski**. *Doña Francisca Pizarro. Una ilustre mestiza 1534-1598*. 3ra edición, IEP, Lima 2003, 177 pp. publicaciones@iep.org.pe

Ver también **Álvaro Vargas Llosa**. *La mestiza de Pizarro. Una princesa entre dos mundos*. Aguilar, Madrid, 2003, 251 pp.; **José Antonio del Busto**. *Pizarro*, 2 t. Petróleos del Perú, Lima, 2000, 432 pp.; **Rafael Varón Gabai**. *La Ilusión del Poder: Apogeo y Decadencia de los Pizarro en la Conquista del Perú*, IEP, Lima, 1997, 450 pp.; y la novela de **Alberto Massa Murazzi**. *El último día de Francisco Pizarro*. Alfaguara, Lima, 2003, 173 pp.



Theodore de Bry. *Asesinato de Francisco Pizarro*.

LA TEOLOGÍA DE GUSTAVO GUTIÉRREZ

*Juan Abugattás**

Aproximación a la obra del gran teólogo peruano recientemente galardonado con el Premio Príncipe de Asturias.

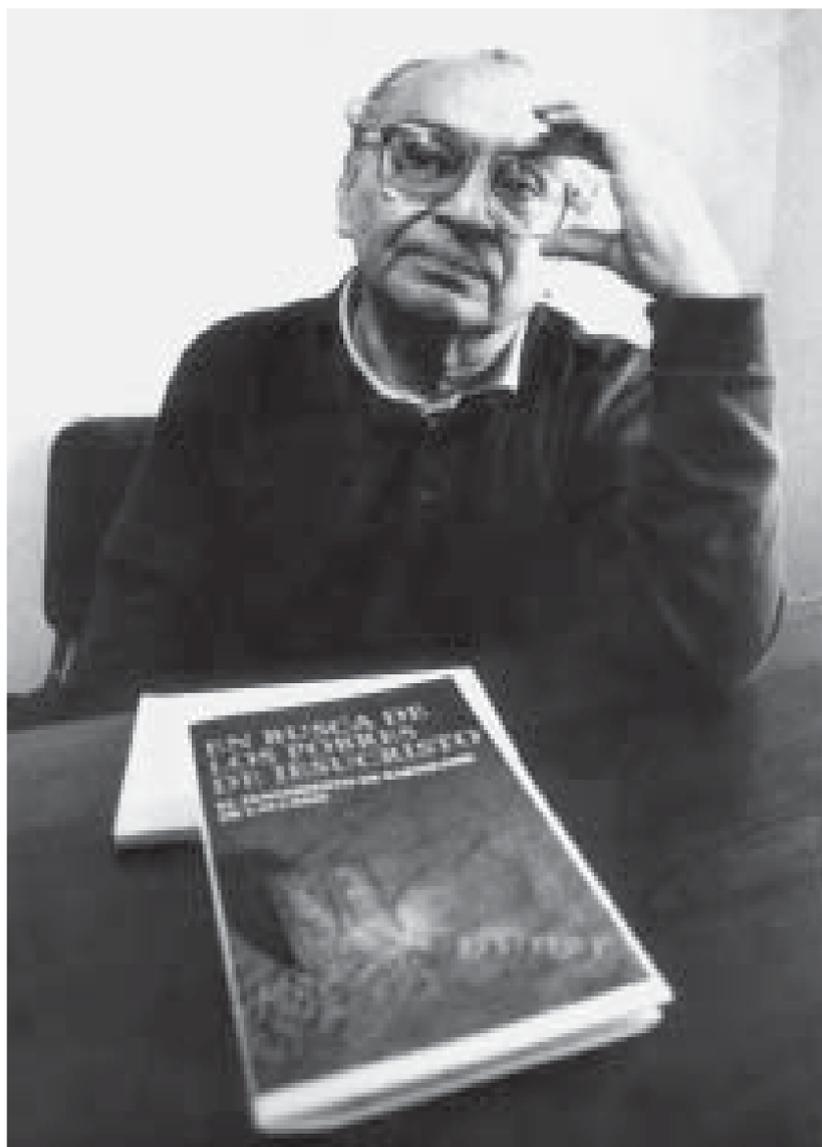
Ser católico en América Latina, para alguien moralmente sensible y con capacidad de indignación frente a la injusticia, no es una tarea fácil. El catolicismo fue impuesto en el continente y actuó de hecho como la ideología justificatoria de una cruenta aventura de exacción y destrucción sistemática de los logros culturales generados por cientos de pueblos y sociedades a lo largo de más de cinco mil años de historia. Luego, establecidas las repúblicas, el catolicismo acompañó a menudo a las ideologías más conservadoras y reacias al cambio. El resultado efectivo de este proceso histórico es que el continente contablemente más católico del planeta es simultáneamente el que registra mayores niveles de desigualdad.

Quien no percibe el peso de estos hechos difícilmente puede comprender el verdadero sentido de la Teología de la Liberación y el significado de la obra del padre Gustavo Gutiérrez, sin duda, uno de los mayores representantes de esa corriente del pensamiento latinoamericano y uno de los pensadores más importantes de la época. La aventura intelectual del padre Gutiérrez se inicia a partir del procesamiento del significado de ser católico en estas tierras. Gutiérrez se adhiere a su Iglesia y ha optado por ver el mundo y su propio entorno desde esa óptica. Nunca ha sido para él una alternativa aceptable el salir de la Iglesia en aras de una actividad política más libre o comprometida, ni ha pensado jamás en la posibilidad de encabezar un movimiento cismático.

Es por ello que algunas críticas a su aparente indiferencia frente al pensamiento latinoamericano en su obra inicial y, especialmente, en la más afamada, **Teología de la liberación**¹, no se justifican. Su acercamiento a la América Latina se produce precisamente desde la especificidad del cristianismo. La aventura latinoamericana es, en su caso, parte de la gran cruzada de evangelización del planeta.

OPCIÓN POR LOS POBRES

Así, Gutiérrez apuesta a una transformación de las condiciones del pobre, es decir, del que está innecesariamente condenado a la muerte pre-



Victor Ch. Vargas, Caretas

tura o a la imposibilidad de desarrollar sus facultades humanas plenamente, a partir de la acción de Cristo sobre la tierra, cuyo instrumento principal, en su concepción, es la Iglesia Católica, cuya principal tarea es promover la liberación de la humanidad desde el mensaje evangélico. Pero, para hacerlo consecuentemente, debe tomar como punto de partida a los seres más amados por Dios, a los preferidos de Dios, que son los más débiles, los más endebles. Ese es el sentido que atribuye Gutiérrez a la frase «opción preferen-

cial por los pobres». El pobre es el más difícil de amar, el más duro de ser preferido, por ende, el más importante a los ojos del Dios dador de vida.

Ahora bien, este deber de evangelizar se tiene que llevar a cabo en condiciones compatibles con el mensaje evangélico. Por ello, Gutiérrez expresa reiteradas veces su coincidencia con los dominicos del siglo XVI y especialmente con Bartolomé de las Casas, quien sostenía que más valiosa era la vida de los indios libres en situación de paga-

nismo, que aparentemente evangelizados pero despojados de su libertad y en riesgo de perder la vida, convertidos en «muertos pintados». Y es que el primer y principal de los derechos humanos es la vida, regalada como un don a los hombres.

La evangelización auténtica debe, por ende, estar dirigida tanto a los que no han recibido el mensaje de Cristo, como a los que, siendo en apariencia cristianos, no han comprendido lo que eso implica como compromiso con la vida y, más bien, se convierten en agentes de muerte.

En la visión de Gutiérrez, este auténtico mensaje evangélico ha existido en la América desde los inicios mismos de la Conquista. Corresponde a esa inquietud el enorme esfuerzo académico que ha realizado para examinar y desentrañar la labor de los religiosos franciscanos y dominicos que llegaron a la América menos de veinte años después de iniciada la Conquista y que se constituyeron en los verdaderos adalides de una suerte de humanismo cristiano. Éste, cabe señalar, no solamente tendría una expresión enérgica en la obra de denuncia e interpelación de Bartolomé de las Casas, sino que daría pie al desarrollo de elementos importantes del derecho moderno, incluyendo el derecho internacional.

UNA NUEVA AGENDA

Al dar cuenta del hecho que, paralelamente a las andanzas y complicidades de lo que podría llamarse el catolicismo oficial con la fiebre del oro que devastó el continente, ha existido desde sus orígenes en América un catolicismo crítico, humanista, verdaderamente comprometido con el evangelio y portador de un mensaje emancipatorio, el padre Gutiérrez enmarca su propuesta vital y teórica y, a la vez, establece una agenda para la Iglesia². Esa agenda de liberación, que quedó pendiente de ser completada, es la que se retoma con Vaticano II y con las encíclicas papales sobre cuestiones sociales y que encuentra su expresión teórica en la Teología de la Liberación.

La primera cuestión a resolver aquí es obviamente la de la legitimidad del

«Para mí hacer teología es escribir una carta de amor al Dios en quien creo, al pueblo al que pertenezco y a la Iglesia de la que formo parte».

interés de la Iglesia por cuestiones mundanas. Gutiérrez está convencido, como lo sostienen varias encíclicas, que la Iglesia tiene un «deber-derecho» a opinar sobre cuestiones sociales y económicas en la medida en que ellas entrañen dimensiones éticas. Esto no implica que la Iglesia se comprometa con un determinado modelo de sociedad o que exista algo así como un diseño cristiano de orden social. La Iglesia, como parte de su misión evangelizadora, se limita a plantear «exigencias éticas y humanas», es decir a insistir en que la «persona humana y su dignidad» son el centro de cualquier orden social bien constituido y que los principales derechos son precisamente los derechos a la vida y a la libertad.

La estrategia para el logro de los objetivos sociales de la Iglesia está marcada en cada época por los parámetros y realidades vigentes. En un mundo lleno de pobres y, especialmente en una región como la latinoamericana, en la que ellos son legión, la simple demanda de que sean atendidas adecuadamente sus necesidades básicas genera, dentro de cualquier esquema social o político, una fuerza liberadora y transformadora colosal.

Al prestar atención a los hechos y novedades de la época, además, se van configurando agendas políticas precisas. Para la nuestra, encuentra Gutiérrez que hay ejes determinantes que orientan la acción transformadora y que se han ido constituyendo históricamente hasta convertirse en «los signos de los tiempos»: la defensa de los derechos humanos; la preocupación ecológica; la reivindicación de la tierra y la preservación y ampliación de la democracia³.

En la visión teológica de Gutiérrez, el cristiano no tiene por qué comprometerse con ninguna ideología en particular ni adscribirse a una corriente política. Todo aquello que avance en la superación de la pobreza, todo aquello que contribuya a la dignificación de la vida humana, se encuadra en la aventura evangélica y ayuda a llevar a la práctica el mensaje de Cristo.

Cabe recordar que la Teología de la Liberación salió a luz en un momento particular de la historia contemporánea de la región, la etapa que va de fines de los 50 a comienzos de los 80. Probablemente fue ese el periodo más vigoroso de autoafirmación del ser latinoamericano en el curso del siglo XX. La convicción de que podría construirse un futuro digno para los habitantes del subcontinente, de que éstos finalmente podrían adueñarse de su propio destino, se extendió entonces con fuerza entre las capas más diversas de las sociedades.

Unos echaron mano del marxismo en todas sus formas para expresar esa inquietud, otros, con más entusiasmo y creatividad, demandaron la producción de un pensamiento propio, de una

filosofía latinoamericana original. La cuestión de la especificidad de la circunstancia americana, desarrollada inicialmente a principios de siglo por José de Vasconcelos y otros, se retomó con energía. En el ámbito del pensamiento social, se intentó una caracterización propia de la condición del hombre latinoamericano a partir de la teoría de la dependencia, que eventualmente tendría mucha repercusión en las obras iniciales de los teólogos de la liberación.

Pasado ese entusiasmo y luego de los fracasos de las llamadas décadas perdidas, el padre Gutiérrez ha sido una de las voces más firmes en insistir que no debe perderse de vista en ningún caso, menos en aras de una eficiencia supuesta de las políticas de mercado, la dimensión ética de la vida. Y, al mismo tiempo, ha advertido los peligros que entraña el rasero homogeneizador que se pretende imponer y que puede replicar los horrores del pasado en el tratamiento de las diferencias que caracterizan la vida en el subcontinente.

La diversidad de lenguas y de culturas es percibida por nuestro teólogo como una riqueza y como una ventaja, antes que como una maldición. Su apuesta es, como la de Arguedas⁴, a la convivencia armoniosa entre muchas «universalidades concretas» en el sentido hegeliano de la idea. Esta aceptación de la diversidad la considera aplicable el padre Gutiérrez no solamente a las diversas culturas, sino a las diferentes teologías. El objetivo es que cada una, hablando en su propia lengua, sea capaz de comprender y hacerse comprensible por la otra. Es claro, que esta conclusión se impone desde la peculiar perspectiva teórica que adopta el padre Gutiérrez, pues el proceso de la evangelización se topará irremediablemente a lo largo de la historia con condiciones, trabas y retos diferenciados.

El propio padre Gutiérrez, en su discurso de incorporación a la Academia Peruana de la Lengua, caracteriza su quehacer en los términos siguientes: «Para mí hacer teología es escribir una carta de amor al Dios en quien creo, al pueblo al que pertenezco y a la Iglesia de la que formo parte». Un amor que no desconoce las complejidades, y hasta los sinsabores, pero que es sobre todo fuente de una honda alegría». ●

*Filósofo y profesor de la Universidad de Lima.

¹ Cf. *Teología de la Liberación. Perspectivas*. 9 ed. (Lima, CEP, 1996).

² Sus principales obras dedicadas a Bartolomé de las Casas y a la presencia cristiana en los procesos de la Conquista son *Dios o el oro de las Indias. Siglo XVI* (Lima, CEP, 1989) y *En busca de los pobres de Jesucristo; el pensamiento de Bartolomé de las Casas*. (Lima, Instituto Bartolomé de las Casas, 1992).

³ Muchos de sus artículos han sido recogidos en *Densidad del presente* (Lima, CEP e I. B. de las Casas-Rímac, 1996).

⁴ El padre Gutiérrez ha dedicado a José María Arguedas un intenso ensayo, *Entre las calandrias* (Lima, I. B. de las Casas, 1990).

BLANCA VARELA/ POESÍA

Casa de Cuervos



porque te alimenté con esta realidad mal cocida
por tantas y tan pobres flores del mal
por este absurdo vuelo a ras de pantano
ego te absolvo de mi
laberinto hijo mío

no es tuya la culpa
ni mía
pobre pequeño mío
del que hice este impecable retrato
forzando la oscuridad del día
párpados de miel y la mejilla constelada
cerrada a cualquier roce
y la hermosísima distancia
de tu cuerpo

tu náusea es mía
la heredaste como heredan los peces la asfixia
y el color de tus ojos
es también el color de mi ceguera
bajo el que sombras tejen sombras y tentaciones
y es mía también la huella
de tu talón estrecho
de arcángel
apenas posado en la entreabierta ventana
y nuestra para siempre
la música extranjera
de los cielos batientes

ahora leoncillo
encarnación de mi amor
juegas con mis huesos
y te ocultas entre tu belleza
ciego sordo irredento
casi saciado y libre
como tu sangre que ya no deja lugar
para nada ni nadie

aquí me tienes como siempre
dispuesta a la sorpresa de tus pasos
a todas las primaveras que inventas
y destruyes
a tenderme —nada infinita— sobre el mundo
hierba ceniza peste fuego
a lo que quieras por una mirada tuya que ilumine mis restos

porque así es este amor
que nada comprende y nada puede
bebes el filtro y te duermes
en ese abismo lleno de ti
música que no ves
colores dichos
largamente explicados al silencio
mezclados como se mezclan los sueños
hasta ese torpe gris que es despertar
en la gran palma de dios
calva vacía sin extremos
y allí te encuentras
sola y perdida en tu alma
sin más obstáculo que tu cuerpo
sin más puerta que tu cuerpo

así es este amor
uno solo y el mismo con tantos nombres
que a ninguno responde
y tú mirándome
como si no me conocieras
marchándote
como se va la luz del mundo
sin promesas
y otra vez este prado
este prado de negro fuego abandonado
otra vez esta casa vacía
que es mi cuerpo
adonde no has de volver

* La poesía de Blanca Varela (Lima, 1926) empieza al fin a tener el reconocimiento que su excepcional intensidad amerita. Galardonada con el Premio Octavio Paz, la última reunión de su obra apareció en España bajo el título *Donde todo termina abre las alas* (Galaxia Gutenberg/ Círculo de Lectores, Barcelona, 2001).

EXALTACIÓN D

Fernando

El nuevo *Museo de Arte Precolom*

Hay ciudades que desde la primera vez que uno las visita queda para siempre –el verbo no es excesivo– enamorado de ellas. Como sucede con el gran arte, suscita en nuestro inconsciente oscuras asociaciones, removiendo memorias olvidadas, usando el nebuloso lenguaje de la boca de la sombra del que hablaba Víctor Hugo, pulsando nuestras más remotas cuerdas; estas ciudades dejan impresiones que nunca se borran y que por el contrario nos hacen verlas cada vez más bellas. Es difícil visitar el Cusco y no quedar para siempre fascinado por la misteriosa belleza y la vida palpitante de la ciudad que al mismo tiempo tiene características muy propias, tradiciones muy fuertes pero que es también tan cosmopolita.

No conozco ningún otro sitio en que se sienta el choque, paradójicamente, violento y armonioso de dos culturas. Quizás esta mezcla sin transiciones de dos maneras de concebir el mundo sea uno de sus atractivos más notorios. En todo caso es deslumbrante ver sobre la geometría severa, sensible y perfecta de la piedra inca la sensualidad y la majestad del barroco español.

La visita al Cusco y al mundo que lo circunda nos pone frente a la belleza de la arquitectura inca, arquitectura que es tan compleja y refinada que puede uno pensar en sus volúmenes de piedra como separados de su función y de su uso y mirarlos simplemente como esculturas. Es el caso de muchas de las piedras de Machu Picchu, de Ollantaytambo, de Kenko y del templo de Coricancha para mencionar las más notorias. En realidad del arte precolombino, en el área del Cusco, es la arquitectura la que está mejor representada, quizás porque Cusco a la llegada de los españoles era la sede del estado inca y durante el apogeo del imperio es la arquitectura la que tiene preeminencia.

También debe ser responsable de esta situación el hecho de que fuera esa zona el sitio en que inicialmente se establecieron los conquistadores y fue seguramente allí en donde los «destruidores de idolatrías» actuaron con más celo (en algún momento el cura Francisco de Ávila, natural del Cusco, relata con mucho orgullo: «yo saqué más de treinta mil ídolos con mis manos y quemé más de tres mil cuerpos de difuntos que adoraban»). Seguramente esta es una de las causas que se encuentre tan pocos

objetos de arte en una cultura, como la inca, que produjo tan espléndida arquitectura. El arte preinca no sufrió estos embates porque estaba bajo tierra.

Todas estas circunstancias hacían que una visita a la ciudad capital del antiguo Perú no ofrezca un panorama completo de lo que se produjo en materia de arte antes de la llegada a nuestras costas de la cultura occidental. El desarrollo del estado incaico en el Cusco y su entorno y, posteriormente, la ocupación de la ciudad por los conquistadores, habían absorbido o destruido todas las manifestaciones de las numerosas sociedades anteriores a la expansión del imperio y que estaban desparrramadas en cementerios a lo largo de la costa y de los andes centrales.

Para poder tener el espectro completo de lo que fue el Perú prehispánico, era indispensable construir en el Cusco, ciudad emblemática del Perú precolombino un museo que reuniera obras de las culturas preincaicas y que sin duda representan una parte muy importante de nuestra herencia cultural. Sobre todo en un centro tan importante, y



Cecilia Raifo

1

1. Culturas regionales, esculturas en madera (1200 d.C.)
2. Cultura Chimú, escultura en madera (1200 d.C.)
3. Cultura Mochica, cormoranes (700 d.C.)
4. Cultura Chimú, jarrones (1300 d.C.)
5. Cultura Virú, vasija (1000 a.C.)



2

DE LA BELLEZA

de Szyszlo

bino abre sus puertas en el Cusco

tan activo, en el que las tradiciones de la cultura aborigen se mantienen particularmente vivas.

Uno de los aciertos más importantes e innovadores en el planteo inicial del museo fue el pensarlo como un Museo de Arte Precolombino. Es decir poniendo el acento en la palabra arte y dejando atrás lo que en general había sido la manera de encarar nuestro acervo prehispánico: teniendo como consideración primordial su valor arqueológico e histórico. Es evidente que para un investigador de nuestro pasado cualquier resto prehistórico, si es suficientemente antiguo, puede ser más valioso que una obra de un periodo posterior, por más perfecta o bella que sea. Es en este punto que se evidenciaron las diferencias entre el pensamiento científico y los criterios estéticos.

En un importante texto sobre el arte precolombino de América del Sur el crítico americano Alan Lapiner enuncia un concepto muy lúcido para entender esta preeminencia del valor arqueológico sobre el artístico en el área de las culturas precolombinas. Dice Lapiner que la arqueología del Mediterráneo comenzó como una búsqueda

da humanística de objetos del pasado con valor estético y luego se convirtió en una disciplina científica, cuando originalmente habrían sido sólo ilustrados aficionados en busca del arte clásico los que descubrieron casi incidentalmente la historia de esos pueblos. Por el contrario, en América investigadores que estaban interesados primordialmente en la historia nos revelaron sin demasiada intención de hacerlo, el arte que esas sociedades produjeron.

Desde su nombre, el Museo de Arte Precolombino quiere hacernos evidente que las obras que contiene han sido seleccionadas por su valor estético buscando que cada una de ellas sea parte del enorme horizonte de la creación artística en esta parte del mundo antes de la llegada de la cultura occidental. Creo merece ser destacado que este Museo es una encomiable muestra de la manera en que las empresas e instituciones privadas en nuestro país se sienten cada vez más comprometidas con el progreso del grupo humano dentro del cual trabajan.

La Casa Cabrera que aloja el Museo, es una hermosa e histórica casa colonial restaurada y constituye el valioso

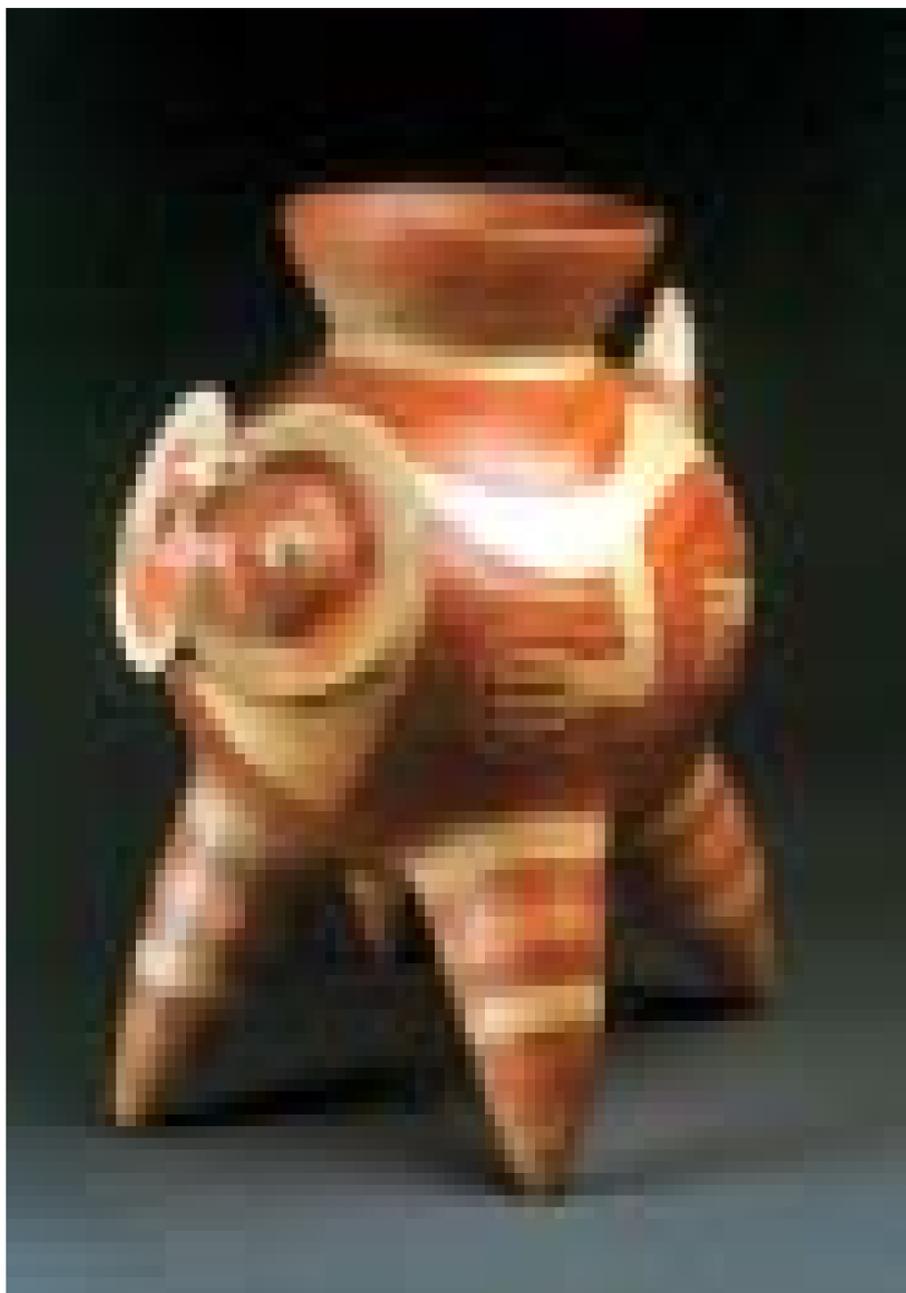
aporte del BBVA Banco Continental al proyecto. Los objetos de arte expuestos pertenecen al Museo Larco de Lima, que en generoso gesto permite a un mayor número de visitantes disfrutar aquí de su extensa e incomparable colección. La intachable museografía ha sido auspiciada por la AFP Horizonte. La organización y curaduría es obra encomiable de Andrés Álvarez Calderón y Cecilia Bákula. El Instituto Nacional de Cultura brindó su apoyo y otorgó facilidades para tan notable iniciativa.

El Museo de Arte Precolombino del Cusco no solamente enriquecerá y completará la visión de lo que este país aportó a la cultura universal; estoy seguro que será un estímulo valioso para los artesanos y artistas de esa región, tan rica desde hace siglos en producción artística, y los ayudará a reencontrar y reinventar su propia tradición. Debemos congratularnos que con pocos meses de diferencia se hayan producido dos hechos particularmente importantes para la cultura en nuestro país: se inauguraron dos museos tan significativos como son el Museo de Arte Precolombino del Cusco y el de las Tumbas Reales de Sipán. ●



3

5



4



COSAS DEL AJÍ

Fernando Cabieses

El destacado científico peruano* sintetiza en este artículo sus prolijas investigaciones sobre el origen y las características de uno de los frutos más celebrados de los Andes: el irresistible ají.

Además de la fascinación que sobre mi vida ejerce la neurología y la cirugía cerebral, me gusta meter las narices en todo nuestro entorno natural y, entre las cosas que he publicado recientemente, hay un libro sobre «*La Antropología del Ají*» que, en muchos de sus aspectos, ha ocasionado sorpresas y extrañas reacciones.

Los primeros que levantaron su voz de protesta fueron mis amigos mexicanos que creen que el ají, al que llaman *chile*, se originó en aquella linda tierra del mero, mero México. Pero lo cierto es que hace varios miles de siglos, el primer ají de la creación apareció en este planeta en el sur del territorio que hoy llamamos Bolivia. Era un ajicito fuertemente picante que todavía crece en Bolivia y que hoy anda silvestre en muchas partes del mundo. Tiene todos sus papeles y documentos registrados debidamente en los archivos paleobotánicos y, según nos dicen todos los expertos, incluyendo a los mexicanos, ese ají original, el papá de todos los ajíes, lo puso el Señor allá en la selva de Bolivia.

Después de mucho tiempo, las aves, que comen ají con lujurioso placer, lo fueron propagando por toda la cuenca amazónica, después por el Orinoco y por último lo llevaron a México. ¿Que cómo fue todo esto? ¡Sólo los pájaros saben! Pero todos los paleobotánicos están de acuerdo en que el ají llegó a México proveniente de los Andes. Eso sí, aquello pasó hace muchos miles de siglos, y más bien, hace como doscientos siglos nada más, cuando el primer ser humano llegó a México, se encontró allá con el ajicito andino, lo comió, lo cultivó, lo bautizó como «chile» y no le interesó, ni le interesa ahora, saber que venía desde la actual Bolivia, conocido en otro tiempo como el Alto Perú.

Los antiguos mexicanos eran grandes agricultores y adoptaron al chile como cosa muy suya, se dedicaron a cultivarlo, engreirlo, perfeccionarlo y estudiarlo genéticamente y produjeron, con su magnífica creatividad y con el sudor de su frente, una asombrosa variedad de chiles, todos los cuales son nietos y tataranietos del chilecito andino. Por supuesto, tienen la ciudadanía mexicana que el mundo les reconoce. Mayas y mexicanos lo llevaron a las islas del Caribe y allí lo encontraron Colón y sus valientes marineros, les pareció que era muy parecido a la pimienta y se lo llevaron a la reina Isabel que había financiado la aventura del



navegante genovés, porque ya no llegaba a España la pimienta y las otras especias asiáticas que hacían tolerable la dieta europea de entonces.

En el Caribe, los descubridores encontraron esa pimienta fuerte, le cambiaron el género llamándola pimienta y respetaron el nombre caribeño de *ají* que fue aceptado en todo el continente, menos por las tercas cocineras mexicanas que defendieron a gritos y rasguños el nombre de «chile». Después, lo llevaron los portugueses al Asia y otros europeos al África y al resto de Europa. Y como todo el mundo le puso el nombre que le dio la gana, un curioso médico sueco, el gran Linneo, puso el nombre de *capsicum* a toda la múltiple y variada descendencia del ají.

Al ajicito original y a toda su descendencia, Linneo los llamó *capsicum annum*, pero en la selva amazónica y sus anexos se han encontrado más de veinticinco especies diferentes, cada una con un latinajo a su medida. Todas diferentes y para todos los gustos, pero solamente cinco han sido domesticadas. El *capsicum annum*, el tatarabuelo de los chiles mexicanos, tiene costumbres muy libidinosas. Se junta con cualquier prima, tía, abuela o con la vecina más cercana, y de esta plausible promiscuidad han salido todos los chiles que agitan la bandera de la ardiente comida mexicana. En el Perú tenemos también primos de los mexicanos

que escandalizan aún a los genetistas menos conservadores. Pero, como sucede en todas las familias, hay parientes muy respetuosos de las reglas sociales, y existen dos especies peruanas totalmente renuentes a comprometer su genoma fuera de las leyes más estrictas de la castidad.

Una de ellas es la especie que conocemos como rocoto. Pica como diablos, bien lo sabe el lector. Los botánicos le dicen *capsicum pubescens*. Crece mejor en clima poco caluroso y en las alturas andinas como Cusco y Arequipa. Los suertudos que han nacido en cualquiera de esas ciudades defienden, cada uno, sus derechos de propiedad intelectual pues se sienten los creadores de esta ardiente especie. Solamente crece y se cultiva bien en el Perú, en aquellas regiones, y los que intentaron llevárselo, fracasaron. Algún intento ha dado resultados mediocres. En México le dicen chile manzano o chile caballo. Mediocre. En Costa Rica, ya parece que están aprendiendo a cultivarlo. Pero lo cierto es que este aristócrata no logra ningún híbrido fértil.

El otro ají peruano, también desdeñoso de genomas ajenos, es el que nosotros usamos en todos los guisos, desde las papas con ají hasta el escabeche y el arroz con pato. Los botánicos le dicen *capsicum baccatum*. Nuestras cocineras insisten en decirle ají verde, aunque es de un precioso amarillo-naranja. Cuan-

do lo secan al sol, para guardarlo largo tiempo, le dicen ají mirasol. Y cuando es casi negro y también seco, le decimos ají-panca. Tampoco se casa con nadie y los que lo cultivan en otras partes del continente le dicen ají cusqueño o ají peruano.

El ají limo es otra cosa y, si uno camina por los mercadillos del Perú, puede hacer su cebiche con treinta clases diferentes, todas mezclas promiscuas de las otras especies. Cualquiera botánico se vuelve loco. Y a otra cosa. Las preguntas bravas surgen cuando uno se pone a averiguar por qué pica el ají, por qué nos gusta el ají, por qué no hace daño una cosa que quema la boca. ¿Por qué? ¿por qué?

Para eso tuve que escribir un libro. Pero todo tiene su respuesta. Y toda respuesta engendra más preguntas. Así somos, y en eso consiste la ciencia. Hace ya más de cien años que se sabe que el ají pica porque tiene una sustancia química que se llama capsaicina, la que, puesta en contacto con los ojos o con la boca, nos hace ver al abuelito del vecino. Un gramo de capsaicina purificada, en una piscina de 4x5x1 m., no nos dejaría entrar porque todo el contenido de agua ardería insoportablemente. Un rocoto no tiene sino un poquito de capsaicina y ya vemos cómo pica.

Pero ¿qué hace la capsaicina? Examinela y se convencerá que lo que produce esa sustancia es ¡dolor! Ese ardor en la lengua, o en el ojo, es *un dolor*. Cuando uno come ají, lo que siente en la boca se llama dolor. Varias páginas para explicarlo. Eso es dolor. ¡Ardor! Una forma de dolor.

Pero si aceptamos que es dolor, cuesta trabajo explicar por qué el ají le gusta tanto a la gente, ¡tribu de masoquistas! Mexicanos, peruanos, chinos, coreanos, japoneses, franceses, africanos. ¿Masoquistas todos? Eso es lo lindo del ají, con sus incógnitas y contrastes. Lo que pasa es que el cerebro es lo más complicado que hay en el universo. Las células cerebrales, cuando hay un dolor fuerte, se defienden produciendo unas sustancias que se llaman endorfinas. Morfinas endógenas, que actúan igual que la morfina del opio, y que se ocupan de adormecer las zonas cerebrales que registran el dolor. Y como son iguales a la morfina del opio, no solamente permiten tolerar el dolor sino que producen también una sensación de bienestar y de paz. Morfina pura. ¿Se dan cuenta? Por eso vemos en la televisión y en la vida práctica las víctimas de heridas horribles, quemaduras horrosas, crueles mutilaciones que, mientras

«Al ajicito original y a toda su descendencia, Linneo le llamó *capsicum annum*, pero en la selva amazónica y sus anexos se han encontrado más de veinticinco especies diferentes, cada una con un latinajo a su medida».

son auxiliadas, no gimen ni gritan ni se quejan y toleran lo que parece y es dolorosísimo. Su cerebro está produciendo endorfinas y las lesiones sufridas pierden un poco de su peligrosa significación.

Los que saben de esto dicen que el fuerte ardor que invade una boca cuando come ají, es tolerado porque sabe que no significa ningún daño. El cerebro produce endorfinas que acallan la intensidad del ardor y además producen una agradable sensación de euforia que es la responsable por la armónica y entusiasta socialización que se encuentra en una picantería de Arequipa o escuchando a los mariachis en una fonda mexicana.

Eso de la capsaicina y su manera de actuar es un gran descubrimiento. Permite ahora a los neurólogos entender mucho de los mecanismos del dolor y es así como está siendo utilizada médicamente en varias enfermedades y situaciones dolorosas. Pero veamos cómo los investigadores han encontrado que la capsaicina produce dolor solamente en aquellos sitios donde hay receptores de esa molécula. Tenemos receptores en toda la boca y en la faringe. También en los ojos. Pero no tenemos receptores en el estómago ni en el intestino y una vez que el ají ya está adentro picó solamente en la boca y un poco en la garganta. Y vuelve a picar mañana cuando algún resto de la capsaicina sale por donde Dios manda. Pero no molesta en ninguna otra parte. Eso es así en todos los mamíferos pero, fijarse bien, las aves no tienen recepto-

res para la capsaicina y son incapaces de sentir que el ají pica. Por eso, démosle rocoto a un loro y veremos con qué placer lo come. Por eso los pájaros llevaron el ají boliviano al país de los charros. Y por eso, si agarramos una gallina y le exprimimos rocoto en el ojo, se muere de risa. No intentar lo mismo con perros o gatos.

Estudiando estas cosas del ají, un grupo de científicos húngaros le inyectó capsaicina en la barriga a una ratita recién nacida. A los pocos días la ratita inyectada había perdido totalmente la capacidad de sentir dolor. El dolor, curiosamente, es nuestro mejor amigo. Nos avisa del peligro. Si no hay dolor, el peligro avanza y el riesgo es enorme. La ratita murió joven. Un día tuvo hambre y se comió sus cuatro patitas. No sintió dolor...

Imagínense que si no fuera por esa tribu de plantas, en este caso el pimentón o pimiento morrón, que es un *capsicum annuum* pero sin capsaicina, si no fuera por ese ají castrado, que no pica y le llaman chile dulce; si no fuera porque eso les gusta mucho a los húngaros, un señor llamado Szent Györgi, no hubiera descubierto la vitamina C y no habría ganado el Premio Nobel. Olvídense de las naranjas y de los cítricos. Un pimentón tiene más vitamina C que cuatro naranjas. Un rocoto también, pero hace llorar. El ají, producto maravilloso de la biodiversidad andina, tiene todavía muchos secretos. ●

* Presidente de la Universidad Científica del Sur, de Lima. fcabieses@ucsur.edu.pe



Teodoro Núñez Ureta, Arequipa, mural al fresco, 1950.

DE PICANTES Y PICANTERÍAS

Puede decirse que entre la cocina peruana y los ajíes originarios de la región existe un matrimonio indisoluble, basado en el entendimiento, la fidelidad y, sobre todo, la fecundidad. El antiquísimo romance se ha fortalecido y tonificado en los sucesivos encuentros, dramas y tensiones propios de todo mestizaje. Los grandes platos de la comida peruana son hijos de tales mixturas y tienen en la base un adecuado y original manejo de los diferentes aderezos y aliños que permiten ajíes y rocotos. En su aplicación precisa y oportuna radica buena parte del secreto de la inconfundible sazón peruana.

Si se trata del ají *panca* o amarillo seco, o del colorado o *mirasol*, o inclusive de fórmulas mixtas, incluyendo al ají fresco o *verde*, habrá siempre que pasarlos brevemente por las llamas (soasarlos que le dicen), despepitados y, en el caso de los secos, remojarlos, antes de formar unas cremosas pastas que han de cocer en agua o en aceite y compenetrarse en un sofrito de ajos y cebollas. Con esa base se pueden hacer preparados de indiscutible calidad: chupes de camarones, pescados o carnes variadas; ajíes de gallina, otra vez camarones, mariscos o vegetales; sudados, estofados, secos, adobos, tamales, arroces y, en fin, una larga lista de potajes donde la impronta nativa viene siempre del brazo de un picor controlable.

El ají fresco o *verde*, y el poderoso rocoto –cuyo preparado máximo es el *rocoto relleno* en todas sus variantes–, sirven a su vez de fundamento a ilustres salsas o batidos que bañan y acompañan a infinidad de papas y otros productos de aire, mar y tierra. Junto a ellos, sobresalen también los menudos y aromáticos frutos del llamado ají limo (picados finamente realzan cebiches, tiraditos y ensaladas de mariscos), y un furibundo ajicillo redondo, el amazónico *charapilla*, que, mezclado con el golpe vitamínico de la cocona, hace fiel compañía a las comidas locales.

Cuán importante será la relación entre el picor del ají, la sazón de los platos y el goce de los comensales que muchos restaurantes populares de Arequipa, Cusco, la norteña Piura y otros lugares se llaman *picanterías*. Allí se cocina a leña y se mantienen vivas tradiciones esenciales que sostienen el paladar peruano, debidamente refrescado por las diversas chichas de maíz que duermen y fermentan en sus ventradas chombas. De estos lugares rústicos y acogedores, se ha dicho que se trata de las «cavernas de la nacionalidad». Son, cabe agregar, democráticos refugios, porque en sus bancas y mesas de largos tabloncillos se acoge sin distinción a cuantos llegan en busca de sustento placentero. (Alonso Ruiz Rosas)

RECETAS

ROCOTO RELLENO*

Abri las cabecitas de 6 rocotos y retirarles las venas y pepas. Blanquearlos tres veces en agua azucarada y reservar. Hacer el relleno sudando 1 cebolla picadita con ajo molido. Añadir 1/2 kilo de carne de cerdo y de res picadas en daditos. Agregar 1 cucharada de ají panca molido, sal, pimienta y comino. Echar unas cuantas galletas de animalitos molidas para ligar. Rellenar los rocotos con esta preparación y cubrirlos con su tapita. Colocarlos en una fuente para hornear acompañados de papas amarillas cocidas y cortadas en rodajas. Bañar todo con una mezcla de 2 tazas de leche con 1 huevo batido y añadir por toda la superficie más rodajas de queso arequipeño. Hornear la fuente hasta que los sabores se hayan fijado y la fuente esté bien doradita.



OCOPA

- 1 taza de aceite vegetal
- 150 gramos de ají mirasol
- 1 cebolla roja
- 10 dientes de ajos
- 4 ramas de huacatay
- 50 gramos de nueces peladas
- 50 gramos de galletas de animalitos molidas
- Sal al gusto

Soasar el ají mirasol, retirar las venas, remojar en agua hervida, escurrir y tostar con el aceite dentro de una sartén. En el mismo aceite, tostar la cebolla cortada en trozos y el ajo. Retirar. Licuar el ají junto con la cebolla, el ajo y el huacatay con un poco de agua cocida. Añadir nueces y galletas, además de sal (si se desea agregar queso fresco). Echar aceite al gusto. Servir sobre papas sancochadas, decorando con aceitunas negras y huevo duro. Se puede hacer también con colas de camarones cocidas.

www.elcomerciope.com.pe/ECCocina/

AJÍ DE GALLINA*

Freír 1 cabeza de ajos enteros, 2 cebollas en cuartos y ají mirasol en tiras, sin venas. Antes de que dore, se retira y se tritura. Esto se pone a sudar en otra olla con aceite y se agrega 3 cucharadas de ají amarillo licuado. Lue-

go se le agrega 1 taza de miga de pan blanco remojado en leche y triturado. Se cocina un poco y se agrega dos tazas de caldo de gallina a la que habremos deshuesado y retirado toda su carne deshilachándola. Luego se añade la carne y un poco de queso andino rallado. Se liga todo bien, se sazona y, si se quiere, se agrega un poco de nueces molidas o incluso mani tostado y molido. Se sirve con papas cocidas en rodajas, huevo duro, aceitunas y arroz blanco cocido.

PAPA A LA HUANCAÍNA*

Cortar en tiras cuatro ajíes amarillos frescos, sin venas ni pepas. Freírlos en aceite, sin dorarlos, con unas tiras de cebolla. Licuar el conjunto con una pizca de ajo. Añadir un par de galletas de soda y queso fresco andino. Seguir licuando y añadir un chorro de leche. Al final, añadir aceite hasta que coja

consistencia ligeramente espesa. Añadir sal, pimienta blanca y unas gotas de limón. Servir con papas cocidas, huevo duro, lechuga y aceitunas.

CEBICHE*

Escoger un pescado muy fresco de carne no muy grasa y de buen color como lenguado, mero o cojinova. Filetearlo y cortarlo en dados de tres centímetros de lado. Cortar cinco limones por porción y retirarles la pepa. Echar sal al pescado. Exprimir los limones. Frotar el recipiente con un poco de ají limo. Añadir cebolla roja cortada a la pluma bien lavada. Añadir un par de hielos. Agitar bien el recipiente. Retirar los hielos y servir inmediatamente acompañado de choclo tierno y camote o yuca cocida.

* En Perú, *Una Aventura Culinaria*, Gastón Acurio, Lima, 2002. 286 pp.
Fotos: cortesía de *El Arte de la Cocina Peruana*, Tony Custer, Lima, 2003.
www.artperucuisine.com
facuster@corpucuster.com.pe

EN BUSCA DE LA LEGALIDAD

Carlos Aguirre*

Oportuna publicación del cuarto tomo de la Historia del Derecho Civil Peruano

La historia del Derecho Civil Peruano ha encontrado en Carlos Ramos Núñez** su más destacado cultor entre los estudiosos contemporáneos. Su monumental Historia del Derecho Civil Peruano constituye sin duda uno de los esfuerzos intelectuales más notables de las últimas décadas. Este enciclopédico trabajo, concebido, investigado y escrito al mismo tiempo que su autor cumplía tareas docentes en varias universidades del país, y viajaba con frecuencia a congresos y conferencias en distintas partes del mundo, representa una hazaña casi sin paralelo entre los intelectuales de su generación. Sin embargo, la obra de Carlos Ramos no destaca sólo por su envergadura y dimensiones; se trata además, como ya ha sido subrayado por otros especialistas, de un esfuerzo sólido y sistemático de ordenamiento e interpretación de la evolución del Derecho civil republicano, del que habremos de nutrirnos cuantos nos interesamos por las relaciones entre Derecho, historia y sociedad.

La historia del Derecho peruano como disciplina de estudio tiene ilustres —si bien escasos— antecedentes. En 1876 apareció lo que parece ser la primera historia del Derecho peruano, escrita por Román Alzamora. Se trata de una obra pionera, incluso en el ámbito de América Latina, pues no hay muchos tratados similares en ese periodo. Por entonces, los esfuerzos por organizar el corpus legal de las todavía jóvenes repúblicas quedaban plasmados sobre todo en compilaciones de normas jurídicas y diccionarios legales como los que prepararon Manuel Atanasio Fuentes, Miguel Antonio de la Lama y Francisco García Calderón en la segunda mitad del XIX. Más tarde, a comienzos del siglo XX, estos esfuerzos serían con-



Archivo: Courret

Luciano Benjamín Cisneros

tinuados por Germán Leguía y Martínez y Atilio Sivirichi, entre otros. La redacción de manuales o comentarios detallados de ciertos códigos o corpus legislativos dominaba las preocupaciones de los juristas, interesados sobre todo por facilitar el acopio y manejo de tan vasto archivo legal. La investigación histórica sobre la evolución del Derecho, sin embargo, no recibía en el Perú la atención que merecía en otros países. Una obra pionera dentro de lo que propiamente se puede considerar la historia del Derecho es la de Jorge Basadre, pero su esfuerzo no tuvo inmediatos seguidores. Casi por excepción, en 1944 Julio Altmann Smythe sintetizó los grandes rasgos de la evolución del Derecho penal peruano. Mucho más recientemente, en los setentas y los ochentas, especialistas como Fernando de Trazegnies y José Hurtado Pozo producirían valiosas obras de interpretación sobre la historia del Derecho civil y penal republicano, respectivamente.

Sorprende, ciertamente, la falta de



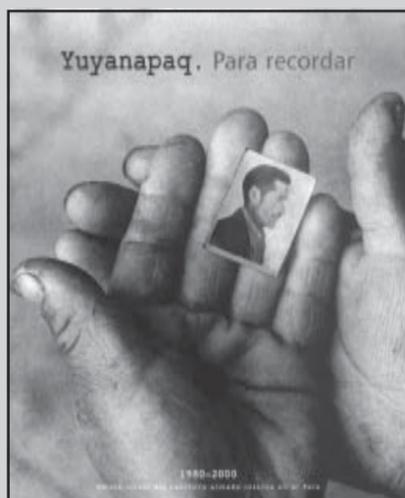
Francisco García Calderón

una tradición de historia legal en nuestro país. Mientras en países como Argentina o México han existido —y existen todavía— asociaciones para el estudio de la historia del Derecho (destacando entre ellas las dedicadas al llamado «Derecho indiano»), en el Perú sólo hemos tenido esfuerzos aislados e intermitentes. Esto tiene que ver, en gran medida, con el escaso interés de los historiadores profesionales por los temas vinculados al mundo legal y sus ramificaciones, preocupados como están por los temas de la historia política económica y social. Desde los ochentas, peruanos y extranjeros, inspirados por los trabajos antes mencionados y por nuevas corrientes historiográficas internacionales, han hecho confluír ambas disciplinas y han venido ofreciendo valiosos aportes que iluminan diversos aspectos de la historia legal peruana. Pienso, por ejemplo, en los trabajos de Armando Guevara Gil sobre tierra y propiedad en el Cusco, de Renzo Honores sobre abogados y litigantes en el

Perú colonial, de Steve Stern sobre la litigiosidad indígena en la Huamanga colonial, de Sarah Chambers sobre la ley y el orden en la Arequipa republicana, o de Charles Walker en torno al uso de los tribunales por parte de los grupos indígenas de Cusco a fines de la Colonia. Hay que mencionar también los esfuerzos originados en el Seminario de Historia del Derecho del Instituto Riva-Agüero, así como la fugaz experiencia de la revista Crónicas de Historia del Derecho, cuyo único número apareció en 1993. Con diferentes énfasis y puntos de partida disciplinarios y metodológicos dispares, todos estos aportes tienen en común una aproximación al Derecho como un elemento constitutivo de la realidad social y como una arena de conflicto y negociación entre diferentes actores sociales. El Derecho empieza a ser pensado en toda su complejidad (y no sólo como una parte de la superestructura de la sociedad o como una herramienta de dominación en manos de los poderosos), y eso significa elaborar aproximaciones múltiples e incluso multidisciplinarias. La Historia se acerca así a la Antropología, a la Sociología, y a los estudios culturales para producir cada vez más sofisticados estudios sobre las relaciones entre Derecho y sociedad. Es al interior de este renovado interés por la historia del Derecho que debemos ubicar el trabajo de Carlos Ramos.

Se trata de un proyecto ambicioso pero realista. El autor busca aproximarnos a las complejidades del mundo del Derecho, los tribunales, los códigos y los abogados, pero lo hace dentro de una cuidadosa contextualización que obtiene gran parte de su riqueza de los métodos y fuentes de la historia social. Para ello, Carlos Ramos ha venido rescatando del olvido, a lo largo de los últimos años, desconocidos folletos escritos por abogados y litigantes, rarísimas tesis que a veces no aparecen siquiera en catálogos bibliográficos, y algunos valiosos periódicos legales poco usados por los historiadores. Este acopio de información, sumado a su sorprendente capacidad de trabajo y sistematización, le ha permitido adquirir un conocimiento enciclopédico sobre el Derecho civil republicano. ●

RECOBRANDO LA MEMORIA



Recientes publicaciones nacionales abordan los delicados temas de violencia y corrupción que conmovieron a la sociedad peruana en tiempos recientes. En relación al primer tema cabe destacar las conclusiones y recomendaciones del *Informe Final de la Comisión de la Verdad* (www.cverdad.org.pe/ifinal); el libro fotográfico *Yuyanapaq/Para recordar* coeditado por la misma Comisión y el Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica, y el dossier fotográfico *La verdad sobre el espanto* de la revista Caretas (www.caretas.com.pe). De otro lado, la bibliografía sobre los graves casos de corrupción que hoy se ventilan en los tribunales peruanos se ha visto incrementada con nuevos títulos. Sobresalen entre ellos el reportaje *El espía imperfecto* de las periodistas Sally Bowen y Jane Holligan (Peisa Editores, Lima, 2003. 540 pp. peisa@terra.com.pe); el ensayo *Psicoanálisis de la corrupción* de Saúl Peña (Peisa Editores, Lima, 2003. 264 pp.) y la novela *Grandes miradas* de Alonso Cueto (Peisa Editores, Lima, 2003. 328 pp.).

* Universidad de Oregon

** Carlos Ramos Núñez. *Historia del Derecho Civil Peruano, siglos XIX y XX*. 4 t. Prólogo de Carlos Aguirre, Pontificia U. Católica del Perú, 2003. feditor@pucc.edu.pe

SONIDOS DEL PERÚ

JUAN DIEGO FLÓREZ-UNA FURTIVA LÁGRIMA (Universal, EE.UU., 2003)

No cabe duda de que Juan Diego Flórez fue la personalidad musical peruana del 2003. No sólo recibió encendidos elogios del mismísimo Luciano Pavarotti («Flórez es el nuevo divo de la música contemporánea», dijo el tenor italiano en octubre del año pasado) y paseó su vigorosa voz por los escenarios más prestigiosos de Europa y Estados Unidos, sino que editó el disco «Una furtiva lágrima», una de las producciones de música «cult» más vendidas en todo el año. Más allá de los entusiasmos de la cátedra (que siempre está al acecho de algún nuevo «divo» que sepa merecer sus batallas de epítetos) y el gran público (basta hacer un rápido recorrido por el ciberespacio para entender la exacta dimensión de la popularidad del tenor), lo cierto es que Flórez, sin hipérbolos de por medio, es el mejor intérprete contemporáneo de las arias de Rossini: son pocos los que pueden triunfar, como él, en la interpretación de piezas tan complejas como «Cessa di piu resistere», de Il Barbieri di Seviglia y «Oh fiamma soave», de La



Archivo: Cammas

Donna del Lago. No se extrañen si, dentro de muy poco, Flórez accede a ese sitio que ya ocupan dentro de la cultura popular contemporánea tenores tan relevantes como Alfredo Kraus y Plácido Domingo. Lo merece. Y como para confirmar la profunda conexión entre su voz poderosa y la tierra que lo vio nacer, Flórez ha grabado ya su propia versión del Himno Nacional del Perú, que el Ministerio de De-

fensa planea distribuir en los próximos meses.

PERÚ NEGRO - JOLGORIO (Times Square, EE.UU., 2003)

Estupenda antología de Perú Negro que busca introducir al conjunto señero de la música afroperuana en el siempre redituable mercado de la llamada *world music*. Con más de tres décadas de trayectoria sobre los escenarios, esta agrupación (fundada en 1969 por el ya fallecido Ronaldo Campos) que reúne músicos, intérpretes y bailarines, despliega un manejo de los códigos estéticos de la colectividad negra del Perú ciertamente minucioso: piezas claves del repertorio afroperuano, como «Alcatraz», «Taita Guaranguito» y «Villancico Negro», suenan aquí mejor que nunca; y composiciones relativamente nuevas, como «Afro», «Picarón» o la increíble «Como cantan, como bailan los negros», podrían formar parte ya del canon musical de los descendientes de África que viven en el Perú. Landós, festejos, zamacuecas, tonderos, carnavales, etc: el ritmo intoxicante del cajón peruano marca el ritmo de este auténtico jolgorio para los sentidos. Imprescindible.

WILLIAM LUNA - TU AMOR AJENO (Orccus, Lima 2003)

Lo llaman el «Gianmarco» de los Andes, en alusión al exitoso cantante peruano que, bajo la tutela y protección del mecenas Emilio Estefan, ha sabido consolidarse en el mercado internacional del llamado «pop latino». Lo cierto es que en esta, su cuarta producción, Luna combina sus raíces folklóricas con una evidente voluntad de entregar una propuesta más «cosmopolita».

Quizás sea el aporte del director musical Pepe Ortega, o el anhelo de acceder a un mercado mucho más amplio, pero Luna suena aquí como un baladista latinoamericano promedio que, como lo hiciera recientemente la propia Gloria Estefan, acompaña a sus composiciones de zampoñas, quenás, charangos y demás instrumentos oriundos del Ande sudamericano.

Un rasgo que distancia a Luna de los demás músicos que pretenden fusionar el folklore con el pop y demás géneros más «radiables», es que él mismo ha compuesto la inmensa mayoría de los temas que forman parte del disco. Otro: el profesionalismo de la grabación. (Raúl Cachay). ●

AGENDA

XI ENCUENTRO CIENTÍFICO INTERNACIONAL DE VERANO

Doscientos veinte expositores y más de cuatro mil participantes se dieron cita en el XI Encuentro Científico Internacional de Verano (ECI2004), que fue presidido por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y se llevó a cabo en Lima del 2 al 5 de enero. El Encuentro fue organizado por un centenar de instituciones académicas y de investigación del Perú y tomó el nombre del bioquímico Ernesto Melgar Salmón, catedrático de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos fallecido hace un lustro e introductor y pionero en nuestro país de los estudios biomoleculares.

Este Encuentro se lleva a cabo desde 1993 y tiene como objetivos exponer los avances de los investigadores para su aplicación práctica; incrementar la cooperación; promover el aporte de científicos peruanos residentes en el extranjero y sensibilizar a la opinión pública. La iniciativa correspondió al físico nuclear peruano Modesto Montoya y a su esposa, la matemática francesa Veronique Collin. En su XI versión, además de investigadores activos en el país, resaltó la presencia de científicos peruanos y extranjeros residentes en Alemania, Argentina, Australia, Brasil, Chile, Costa Rica,

España, Estados Unidos, Japón, México, Puerto Rico, Rusia y Venezuela.

Cabe mencionar entre ellos a Carlos Bustamante, biólogo formado en la Universidad Cayetano Heredia y en San Marcos, y doctor en Biofísica por la Universidad de Berkeley - California, donde ocupa la cátedra principal de Bioquímica y Biología Molecular y la de Física. Bustamante ha recibido diversos reconocimientos y es miembro de la Academia Nacional de Ciencias de EE.UU. Sus contribuciones principales tienen que ver con los métodos de manipulación de una sola molécula y con tecnologías indispensables para el desarrollo de motores moleculares. Otro prestigioso expositor fue Edward Málaga Trillo, reconocido por haber revelado la presencia de priones -que provocan el mal de las vacas locas- en los peces. Este biólogo peruano intenta demostrar que la proteína «prion» no produce la enfermedad en los peces y que en este elemento se puede encontrar una vacuna para la Encefalopatía Espongiforme Bovina. El ECI2004V contó también con la participación de Augusto Becerra, científico peruano que trabaja en Australia en investigaciones referidas al proceso de mejoramiento genético para la producción de algodones de alta competitividad; de Marcos Milla, desta-

cado por su trabajo en la producción de proteínas con valor terapéutico en la U. de Pennsylvania, y de Bernard Bigot, Alto Comisario de la Comisión de Energía Atómica de Francia. Ver www.eciperu.org

CONGRESO DE FILOSOFÍA

Lima fue también sede del XV Congreso Interamericano/ II Congreso Iberoamericano de Filosofía llevado a cabo en el campus de la Pontificia Universidad Católica del Perú entre el 12 y el 16 de enero. Tema central del encuentro: la *tolerancia*, abordada desde diversas perspectivas por cerca de cuatrocientos filósofos de América, España y Portugal, y por sus colegas peruanos de distintas universidades del país. Entre los participantes estuvieron Richard Bernstein, David Rasmussen y Martha Nussbaum de EE.UU.; Victoria Camps, Adela Cortina, José María Gonzales, Manuel Reyes Mate y Javier Muguerza de España; figuras del pensamiento latinoamericano como Carlos Gutiérrez, Eduardo Rabossi y Luis Villoro, y el filósofo italiano Gianni Vattimo. Una verdadera «fiesta del pensamiento». Ver: www.pucp.edu.pe/eventos/congresos/filosofia ●



COMUNICAMOS CULTURA

PETRÓLEOS DEL PERÚ



AL SERVICIO DE LA CULTURA

CHASQUI

El correo del Perú
Boletín cultural

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Subsecretaría de Política Cultural Exterior
Jr. Ucayali 363 - Lima, Perú.
Teléfono: (511) 311-2400 Fax: (511) 311-2406
E-mail: postmaster@rree.gob.pe
Web: www.rree.gob.pe

Los artículos son responsabilidad de sus autores. Este boletín es distribuido gratuitamente por las Misiones del Perú en el exterior.

Impresión:
Tarea Asociación Gráfica Educativa
Teléfono: 424-8104

DIRECTORIO EMPRESARIAL

PROMPERÚ
Comisión de Promoción del Perú
Calle Oeste No. 50 - Lima 27
Teléfono: (511) 224-3279
Fax: (511) 224-7134
E-mail: postmaster@promperu.gob.pe
Web: www.peru.org.pe

PROINVERSIÓN
Agencia de Promoción de la Inversión
Paseo de la República No. 3361
piso 9 - Lima 27
Teléfono: (511) 612-1200
Fax: (511) 221-2941
Web: www.proinversion.gob.pe

ADEX
Asociación de Exportadores
Av. Javier Prado Este No. 2875 - Lima 27,
Teléfono: (511) 346-2530
Fax: (511) 346-1879
E-mail: postmaster@adexperu.org.pe
Web: www.adexperu.org.pe

CANATUR
Cámara Nacional de Industria y Turismo
Jr. Alcanfores No. 1245 - Lima, 18
Teléfono: (511) 445-251
Fax: (511) 445-1052
E-mail: canatur@ccion.com.pe

CHACHAPOYAS

EL REINO PERDIDO

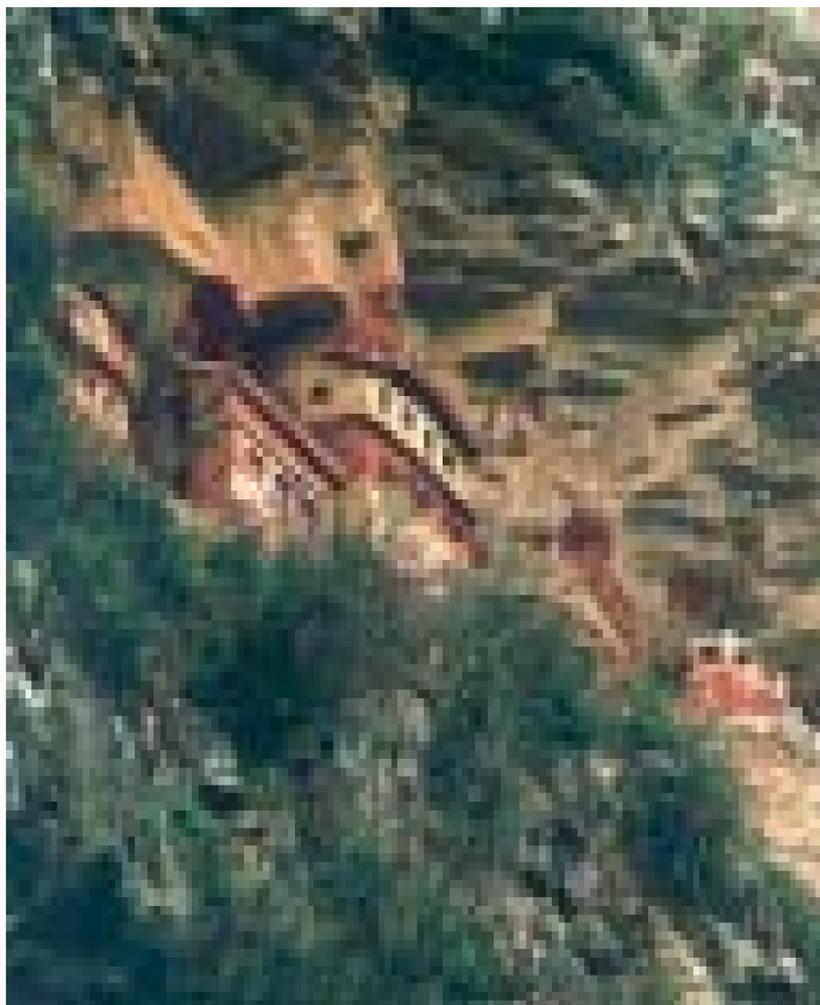
— *Adriana Von Hagen* —

Un impecable volumen parte en busca del misterioso reino que floreció entre los Andes y la Amazonía.

En un remoto rincón del nordeste del Perú, los antiguos Chachapoya dominaron alguna vez un vasto territorio, donde hoy día se pueden ver dispersos los restos característicos de su presencia, en las tumbas de los acantilados y en los poblados de estructuras circulares. Temidos guerreros y afamados chamanes, los Chachapoya florecieron desde alrededor de 800 d. C., hasta su violenta conquista por los Incas, poco después de 1470. La llegada de los españoles, en la década de 1530, propició renovados infortunios a los ya asediados Chachapoya, mediante la sistemática apropiación de sus tierras y la imposición del trabajo forzado y de cargas tributarias a la población nativa. En épocas recientes, el saqueo y el vandalismo han involucrado a los arqueólogos en una carrera desesperada para rescatar los vestigios de esta gran, aunque poco conocida, civilización.

A pesar de los cerca de 100 años de exploraciones, y más recientes investigaciones arqueológicas y de archivos, nuestro conocimiento de la prehistoria Chachapoya sigue siendo fragmentario. Lo poco que conocemos proviene de una variedad de fuentes; éstas incluyen excavaciones arqueológicas y exploraciones, los relatos de los viajeros del S. XIX, las narraciones de los primeros españoles que entraron a la región, visitas (levantamiento de información a cargo de las autoridades españolas), disputas legales entre señores locales —curacas— privados de sus derechos, y escasas referencias en las crónicas de Garcilaso de la Vega, Pedro Cieza de León y Antonio de la Calancha, entre otros.

Curiosamente, ninguno de estos tres hombres visitó Chachapoyas; Garcilaso basó su narración en la desaparecida crónica de Blas Valera, Cieza recopiló su descripción de un informante desconocido, y Calancha fundó sus escritos en las narraciones de un fraile agustino anónimo que fuera llamado a Chachapoyas por los primeros habitantes españoles, para la conquista de almas. Después del interés inicial de los españoles en asentarse en la región en el S. XVI, Chachapoyas entró en un proceso de estancamiento debido a su aislamiento del centro político-administrativo colonial. Más bien, la región se volvió hacia el este, estableciendo contactos comerciales con Moyobamba y

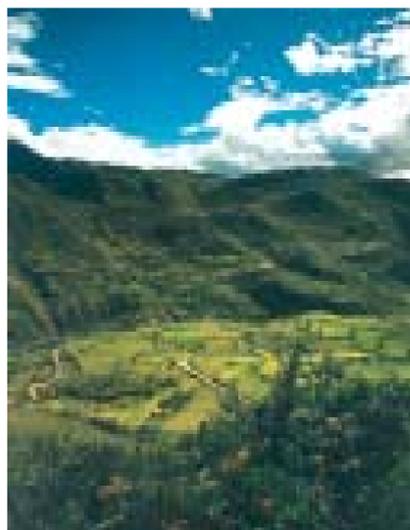


el Huallaga. La insuficiencia de mano de obra nativa en Chachapoyas fue especialmente aguda debido a las epidemias que asolaron a la población de la región y a la migración hacia las «tierras libres» al este, lejos del control de

la administración colonial española y de las cargas tributarias. Sin embargo, en 1843, el descubrimiento de la antigua ciudadela de Kuélap colocó a Chachapoyas nuevamente en el mapa, al menos científicamente.

«La región descrita en este libro permanece aún escasamente poblada. Cuando los visitantes dejan atrás los valles y sus prósperos pueblos, entran a un mundo casi deshabitado, de gran belleza natural. Los espléndidos restos de la cultura Chachapoya son su recompensa. Este libro inspirará a los viajeros más atrevidos a realizar estos descubrimientos, y será una referencia invaluable cuando decidan hacerlo»

John Hemming



Cuando Juan Crisóstomo Nieto, juez de Chachapoyas, encontró casualmente Kuélap, en 1843, el sitio había sido abandonado y cubierto por el bosque, por cerca de 300 años. El informe de su descubrimiento permaneció inédito hasta 1892. Aunque, una vez publicado, atrajo una cantidad de notables e intrépidos exploradores, como Adolf Bandelier, Erns Middendorf, Charles Wiener y Antonio Raimondi. Avanzando con dificultad a través de los Andes norteños a lomo de mula, y cruzando en balsas el río Marañón, les tomaba más de una semana llegar hasta Chachapoyas desde Cajamarca.

Aproximadamente 50 años más tarde, los arqueólogos Henry y Paule Reichlen llevaron a cabo las primeras excavaciones científicas en Chachapoyas. Los Reichlen llegaron a lomo de mula desde Cajamarca, cruzando por Balsas a través del puente colgante de Chacanto construido en 1905, sobre el río Marañón. El descubrimiento de Gran Pajatén, en la década de 1960, provocó una oleada de exploraciones e investigaciones arqueológicas, seguidas de excavaciones en Kuélap. En 1983 el gobierno peruano creó el Parque Nacional Río Abiseo con la finalidad de proteger bolsones de bosque montano prístinos, especies de fauna en peligro de extinción y numerosos sitios arqueológicos, incluyendo Gran Pajatén, convertido en el foco de estudios multidisciplinarios entre 1985 y 1990.

El siglo culminó con el descubrimiento —desafortunadamente por saqueadores— de un sitio funerario Chachapoya-Inca, ubicado en la Laguna de los Cóndores. No obstante que los huaqueros violentaron las momias y ofrendas funerarias, extraordinariamente bien preservadas, el rescate de los restos por los arqueólogos permitió a los investigadores una oportunidad única para aprender acerca de las prácticas funerarias Chachapoya e Inca, del gobierno Inca de la región, y permitió una mirada tentadora al poco conocido estilo de arte Chachapoya. ●

Tomado de *Chachapoyas, El Reino Perdido*. Edición de Elena Gonzáles y Rafo León. Prólogo de John Hemming. Estudios de Adriana Von Hagen y Sonia Guillén. Fotografías de Jorge H. Esquiroz. Editores Asociados, AFP Integra, Lima, 2002, 399 pp. afpenlinea@integra.com.pe